

Васаби - это волшебство

Вы когда-нибудь встречали волшебника? Как вы думаете, сделать из сырой рыбы деликатес - это волшебство? Если да, то ваш покорный слуга, с вами полностью согласен.

Мне удалось побеседовать с одним из таких волшебников - шеф-поваром настоящей японской кухни ресторана Васаби Владимиром Листусом. Владимир оказался действительно интересным МОЛОДЫМ человеком (ему всего двадцать восемь). Он гостеприимно принял меня и, за чашечкой зеленого чая, рассказал свою историю.

-Сколько лет Вы в профессии, Владимир?

- В этом ресторане я работаю три года и три месяца. Еще раньше работал в небольшом шелеховском кафе.

-Как получилось, что Вы стали работать здесь, в Васаби?

-Просто однажды увидел объявление. Я тогда как раз ушел из кафе, а техническая профессия (после окончания поварского училища я поступил на инженера-технолога безалкогольных и ликероводочных продуктов), скажем так, не устраивала: сидеть за столом с чертежами, все время работать с цифрами - такая перспектива не для меня, и я пришел сюда, вместе с остальными начинающими. Нас обучал шеф-повар Роман Мирошниченко, сейчас он работает в Кабуки. Была, конечно, возможность уехать учиться в Москву, но по личным причинам я остался здесь. Постепенно я стал «подниматься». Первая ступень: я стал начальником смены, потом су- шефом и, где- то с февраля меня назначили исполняющим обязанности шеф- повара, а в мае уже непосредственно «шефом».

-Вы, наверное, очень творческая личность, раз предпочли искусство повара карьере инженера?

- Я бы не назвал себя творческой личностью. Просто мне нравится общаться с людьми, нравится кухня, нравится придумывать что-то свое. Не всегда, конечно, получается, но все же я осознал, что это действительно мое. К тому же у нас превосходный дружный коллектив. Все ребята молодые, я, наверное, самый старший. Все помогают, держатся друг за друга. Некоторые не хотят уходить именно из-за коллектива.

-Вы лично занимаетесь подбором персонала?

-Собеседование провожу я и мой су-шеф. Даем новичку четыре дня стажировочных, отмечаем, как он справляется. Многие не выдерживают: условия на кухне, особенно летом, действительно суровы. Если на улице градусов тридцать тепла, то у нас плита нагревает так, что увеличивает эту температуру почти вдвое. А при шестидесятиградусной жаре в закрытом помещении, еще и выполняя заказы, сами понимаете - сложно. Бывает, некоторые стажеры вообще не имели дело с профессией повара. Тем не менее, учатся, продвигаются. Как говорится: было бы желание.

- Скажите, у себя дома готовите Вы или Ваша жена?

-Кто чаще - сказать сложно: когда я готовлю, когда она, когда вместе. В праздники стараемся не готовить вообще. Считаем, что в это время лучше находиться вне дома и не обременять себя грязной посудой, уборкой и тому подобное. Лучше погулять.

-В качестве клиента в ресторане, Вы какую кухню предпочитаете?

-Для себя я не выделяю какую-то конкретную кухню. В каждой я найду что-то по душе. В детстве я обожал яичницу, мог есть ее по пять раз в день и даже на ночь. Сейчас я любитель мяса и мне ближе, наверное, кавказская кухня. Естественно люблю японскую, хотя до работы в ресторане я просто ненавидел сырую рыбу.

- Какое было первое блюдо, которое Вы приготовили сами? Яичница?

-Нет, это был торт, я приготовил его для мамы. В шестом, насколько я помню, классе, на уроке учитель дал

нам рецепт. Это было как раз накануне восьмого марта. Мама, конечно, была очень рада.

-Тогда Вы, наверное, и решили, что будете поваром?

-И снова нет. Я любил, маленький, возиться с мамой на кухне, пирожки стряпать. Но до девятого класса и не подозревал о своем будущем в этом направлении. Просто закончил школу не очень хорошо, если честно, и передо мной встал вопрос, что делать дальше. Отец у меня водитель, какое-то время я видел себя идущим по его стопам. Потом предлагали пойти на слесаря, механика и другие технические профессии, но, подумав, я поступил в поварское училище. Сегодня, работая в Васаби, я уверен, что тогда сделал правильный выбор.

-Меню в Васаби предлагает что-нибудь отличное от других ресторанов японской кухни?

-Да, естественно, у нас есть фирменные блюда. Скияки - переводится как «жареная лопата» - это блюдо идет из древности. В Японии одно время запрещалось есть мясо и, по легенде, некоторые люди уходили в лес и жарили мясо на лопате. Также у нас есть Сябу-сябу (буль-буль) и Сакана набемона, эти блюда рассчитаны на семейные торжества.

-Как Вы считаете, столичные рестораны сильно превосходят Иркутские по качеству обслуживания?

-Вы знаете, сам я в Москве не был. Но мои знакомые шеф- повара, которые знают не понаслышке, а сами убеждались в этом, говорят, что столичные рестораны пошли на спад. Не будем рассуждать, почему да как, главное - очевидно, что Иркутск далеко не на последнем месте в сфере ресторанного обслуживания и с каждым годом он развивается, стремится стать еще лучше.

- И, напоследок, пожелаете что-нибудь нашим читателям, посетителям ресторана «Васаби»?

- Мы всегда рады гостям и никогда их не разочаруем.

И не поспоришь. Владимир крепко пожал руку, девушка в зеленом кимоно проводила меня до двери и угостила конфетками. Когда за мной закрывалась дверь, она все еще махала мне на прощание. Я уходил с отличным настроением, и даже обещающий сложности день не смог испортить его.

Автор: Роман Предеин © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ИРКУТСК 👁 3878 09.12.2008, 12:11 📌 211
URL: <https://babr24.com/?ADE=49154> Bytes: 5370 / 5286 [Версия для печати](#)

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:
irkbabr24@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](https://t.me/babr24_link_bot)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](https://t.me/bur24_link_bot)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)